СДЕЛАЙ САМ

ПРИЛОЖЕНИЕ
к № 4/97

Подписная научно-популярная серия

Н.Н. Логинова

В вашем винном погребке:
"ЕРОФЕИЧ";
ЗАПЕКАНКА;
ПЕННИК;
РАТАФИЯ;
НАЛИВКА;
СПОТЫКАЧ;
ЛИКЕР;
ШАМПАНСКОЕ...

INFANATA.ORG

Москва
Издательство
"Знание"
1997

Scan: Gencik

СДЕЛАЙ САМ

Н.Н.Логинова

В вашем винном погребке:

«ЕРОФЕИЧ»;

ЗАПЕКАНКА;

ПЕННИК;

РАТАФИЯ;

НАЛИВКА;

СПОТЫКАЧ;

ЛИКЕР;

ШАМПАНСКОЕ...

ПОДПИСНАЯ НАУЧНО-ПОПУЛЯРНАЯ СЕРИЯ

Издается
с 1989 года

Приложение к № 4/97

Москва
Издательство
«Знание»
1997

ББК 36.87
Л 69

Логинова Н.Н.

Л69 В вашем винном погребке: «ерофеич»; запеканка; пенник; ратафия; наливка; спотыкач; ликер; шампанское... (Приложение к серии «Сделай сам»). — М.: Знание, 1997. — 32 с.

ISBN 5-07-002796-4

Тем, кто в дни семейных торжеств хочет украсить праздничный стол добрым домашним вином, помогут рецепты и советы этой книги.

Л $\frac{4001080500\text{-}16}{073\ (02)\text{-}97}$

ББК 36.87

ISBN 5-07-002796-4

© Логинова Н.Н., 1997 г.

© Издательство «Знание», 1997 г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Руси есть веселье питье, не можем без этого быти», — так аргументировал свой отказ мусульманам относительно принятия их веры, накладывающей запрет на вино, наш великий князь Владимир. И разумели иноземцы слова те, что русский мир не мог, мол, существовать без «питья», не понимая хитрости отказа князя. А в отечестве нашем всегда четко разделяли два таких понятия, как «вино» и «пьянство» — порок, разрушающий не только человеческое в людях, но и само представление о вине, как знаке радости и достатка в доме. И никакой почвы не имеет под собой миф о том, что со стародавних времен причастны и предрасположены русские к пьянству.

В XI веке как только ни чернили языческую Русь, доказывая дикость наших предков. Но до христианства на Руси выпивали только по трем поводам: при рождении ребенка, одержании победы над врагом и на похоронах. Да и долго, очень долго на Руси преобладала «престижная» форма потребления алкоголя: пиры, стоившие дорого, доступны были лишь князьям и являлись не одним развлечением, но и закреплением дипломатических контактов, торгово-хозяйственных договоров, данью уважения к соседу. Да и пили-то пьяные напитки не в нынешнем понимании слова, а вина медовые, брагу и пиво, куда как уступающие по крепости и превосходящие по качеству теперешние зелья.

Однако и такое употребление алкоголя осуждалось. Один из первых писателей Древней Руси Феодосий Печерский (семидесятые годы XI столетия) сравнивал пьяного с бесноватым, от неразумных действий которого страдают окружающие: «Бесноватый страдает поневоле и может удостоиться жизни вечной, а пьяный страдает по собственной воле и предан на вечную муку».

В «Поучении» Владимира Мономаха, относящемся к 1096 году, содержались предупреждения против злоупотребления пагубным зельем. В пресловутом «Домострое» есть такое обращение: «Господи ради, отверзни от себя пьянство. Ибо недуги и все зло рождаются от него!»

Водку Россия впервые получила от генуэзцев, торговавших с нашими предками в конце XIV столетия (1398 год). Она завозится сначала в Южную Русь, а в первой половине XVI века начинается распространение ее на северо-восток нашего государства.

Продажа водки находилась в ведении «волчьей корчмы», функционирующей сезонно: осенью, после окончания сельскохозяйственных работ, и зимой. Примечательно, что корчмарь избирался народом на строго определенный срок и из людей уважаемых. Кроме того, общинное самоуправление осуществляло меры социального контроля: следило за качеством напитков — преобладали не очень крепкие. Злоупотребление осуждалось, пресекалось и высмеивалось характером и стилем общения в застолье — корчма была разновидностью мужского клуба, подросткам и женщинам пить водку запрещалось.

Массовое потребление крепких напитков начинается на Руси к концу XVI века, когда производство и продажа алкоголя всецело переходит в руки государства. Вернувшись после похода на Казань, Иван Грозный в 1552 году запретил торговать водкой в Москве, позволив пить ее одним опричникам. По высочайшему его повелению «на Балчуге» (на топи) был выстроен особый дом, названный на татарский манер кабаком. Кабак «на Балчуге» стал местом увеселений государя московского и его приближенных. Скоро, однако, прави-

тельство приметило в продаже водки неистощимый источник обогащения казны. Из Москвы пошли предписания наместникам прекратить повсюду торговать питьями, закрывать корчмы и заводить «царевы кабаки», ставшие практически учреждениями казенной или же откупной продажи крепких спиртных напитков.

В московских царевых кабаках позволялось, однако, пить только крестьянам и посадским. Люди других сословий обязаны были употреблять напитки лишь у себя дома. Но не все. Мало кто знает, что еще в 1551 году Стоглавый собор — собор представителей высшей церковной иерархии в Москве с участием Ивана Грозного и Боярской думы (его решения составили сто глав) — постановил: людям, занимающимся творческим трудом, не пить ни под каким видом.

В 1555 году боярам и князьям дано было право иметь частный кабак, и это стало для многих желанной целью. Но в 1598 году Борис Годунов категорически запретил частным лицам производить и продавать водку — в городах были вновь открыты «царские кабаки».

В народной фантазии первым винокуром является черт со всеми лукавыми задатками. В легендах он и соблазняет своим пойлом, и смеется над пьяницами, тащит в кабак и спаивает, сам же на пропойцах возит дрова и воду на том свете. Пьяный человек — безвольный человек. В легенде «Пустынник и дьявол» решил дьявол довести благочестивого старца до виселицы. Обещая никогда больше не надоедать старцу, лукавый предложил в виде мировой сделки на выбор один из грехов: напиться вина, поесть мяса или совершить блуд. Пустынник, ясное дело, решился на меньшее — напиться, а когда опьянел, то и два других греха совершил — оскоромился и на блуд поддался. В пьяном же виде забрался, ко всему прочему, в чужую кладовую, а как попался, то и присудили его повесить.

Ненавистным становится народу даже слово «кабак». Именно потому в 1651 году стали кабаки именовать кружечными дворами. Но и тут наши предки-бородачи в долгу не остались, метко и не без сарказма переименовали их в «кружала».

Увеличивающаяся тяга к питию вынуждала правительство принимать ограничительные меры. До царей нет-нет да и доходили просьбы о закрытии кабаков и жалобы на их содержателей. Против пьянства выступило духовенство. На Соборе, в котором участвовал патриарх Никон, одним из главных стоял вопрос о кабаках. Утверждена была грамота, вводившая некоторые ограничения на широкую продажу спиртного.

Но недолго несла убытки государева казна. В 1659 году Алексей Михайлович вновь предписывает стараться, чтобы великого государя казне учинить прибыль, и «питухов с кружечных дворов не отгонять». Все управление кабаками стягивается в приказе Большого дворца и Большой казны. Продавали вино или верные целовальники и головы, выбираемые преимущественно из торговых людей и людей «первых статей» или откупщики. Выборных заставляли присягать и целовать крест, отчитываться за расход кабацких денег, «чтоб государевой казне порухи не было».

Борьба против пьянства не всегда носила мирный характер. XVII век отмечен мятежами — отчаявшийся люд не раз принимался громить кабаки, невзирая на страх перед расправой. По-своему, конечно, питье водки, вызывав-

шее «омерзение», заставляло бороться с народным злом и высшие круги. Императорская Академия наук в 1745 году по указанию Петра Первого выпустила, например, знаменитые «Показания к житейскому обхождению», содержащие обширный свод серьезных и забавных наставлений о поведении молодого человека за столом, где велась речь и об употреблении вина: «Первый не пей, будь воздержан, избегай пьянства. Когда тебе предложат, то бери, сколько тебе потребно: пьют зелье крепкое из чарки маленькой, а слабее из той, что поболе. Не перепутай! Помни — алкоголь развязывает язык и связывает разум...»

И если сама Русь уже била тревогу, а Екатерина II так прямо и признавалась, что «пьяным государством и править легче», то иностранцы писали, что к XIX веку в России «народ все еще оставался трезвым».

Но к середине XIX столетия уже около полумиллиона питейных заведений изменили ситуацию радикально: потребление алкоголя становилось массовым и плохо контролируемым процессом. Алчность правительства ускоряла темпы приготовления «водочных изделий», которые уже не стеснялись сдабривать ядовитыми маслами и составами, лишь бы достичь желанного вкуса и цвета. А народ снова предостерегал: «Стоит море о пяти столбах, двое об нем спорят — царь-то говорит: «потеха моя», а царица-то говорит: «пагуба моя» (стакан с вином)».

Прокатилась по России и волна «трезвенных бунтов», создавались общества по борьбе с алкоголем, только на русском языке выходило двадцать семь периодических изданий по этой тематике. В 1914 году в России был принят сухой закон. Николай Александрович Семашко утверждал тогда: «Сразу же сказались последствия запрета: исчезло пьянство, а с ним драки, убийства, пожары в деревнях, несчастные случаи на фабриках и заводах, уменьшилось количество смертей от болезней, меньше стало душевнобольных».

Борьба с зельем продолжалась и после Октябрьской революции. В.И.Ленин подчеркивал: «... водку и прочий дурман мы не допустим, потому что, как бы они ни были выгодны для торговли, но они поведут нас назад». Да и И.В.Сталин писал: «... Без водки было бы лучше, ибо водка — есть зло». И все же: отмена сухого закона в 1924 году, крах антиалкогольной кампании 1985 года, и... растет количество вытрезвителей, частные магазинчики переполнены изысканно оформленными и дорогими винами, водками, спиртом, зачастую — сомнительного качества — море разливанное соблазнов для неокрепших юнцов и юных дев... А растление через пьянство будущих поколений — значит гибель государства как центра цивилизации, ибо общество пьяное, лишенное нравственного примера, центром цивилизации быть не может. Уродство никогда и никому не удавалось оправдать даже перед самыми темными и забитыми массами. Так зачем же мы одурманиваемся?

Итак, «в старину живали деды веселей своих внучат. Тогдашние пиры были весельем, теперь же народ пьет водку, которая его одуряет, и он грустит и безобразничает», — вот о чем сожалели уже в веке прошлом, а что говорить нам, что делать?

А нам... не попробовать ли вернуть забытое веселье, воспользовавшись теми же напитками, что на пирах пивали наши деды. Любопытно, куда как безвреднее, дешевле и в приготовлении несложно. Попробуйте — не пожалеете!

СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ

Водка изобретена в Аравии, но в 1290 году испанский философ и поэт Раймунд Луллий, находясь на острове Майорке и узнав там от одного ученого мужа способ приготовления ее, вывез «живую воду» в Европу. Тогда весь свет считал водку за воду, полученную от философского камня, ее предписывали принимать каплями, и она производила целебное действие. Генуэзские купцы, выведав рецепт приготовления этого напитка, продавали его в стеклянных сосудах за дорогую цену, как целительный бальзам под именем «жизненной воды». Они производили водку путем выгонки из винных дрожжей, сочных плодов и хлебного зерна.

После падения генуэзской торговли в XV столетии тайна производства стала всем известной, но водка еще долго продавалась как лекарство. На Руси она появилась не ранее 1398 года, тогда же генуэзцы доставляли ее и в Литву.

Русская водка делалась из ржи, пшеницы и ячменя, а называлась вином, разделяясь на сорта: обыкновенная носила название простого вина, лучший ее сорт именовался — вино доброе, еще выше — вино боярское, наконец самый высший сорт — вино двойное, чрезвычайно крепкое. Кроме этих водок, делались водки с подслащением патокой, предназначавшиеся женскому полу. Хозяева настаивали водки на разных пряностях и душистых травах, на корице и зверобое, бодяге, амбре, на разных корнях и плодах. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Ставить на стол покупную водку считалось дурным тоном. Следует сказать, что нынешняя водка ничего общего не имела с тем, что издавна именовалось водкой на Руси и заслуженно получило всемирную славу. Неплохо было бы возродить нам былые традиции. Приготовленную с любовью, налитую в красивый графинчик грех было и пить-то стаканами до умопомрачения. Что ж, все в руках ваших!

Водка белая московская старинная

Взять по 40 граммов имбиря, калгана, шалфея, мяты, аниса и залить 1 литром спирта, настоять ровно 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 литра холодной сырой воды (лучше ключевой) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. (О том, как его сделать, читайте на стр.26) Если вместо спирта будете использовать водку, можно ее не разбавлять или почти не разбавлять водой.

Водка старинная «Ерофеич»

«Мне ничто нипочем: был бы «Ерофеич» с калачом!» – так говорила народная мудрость почти два века. И все это время в ходу было и такое выражение: ерофейничать, ерошничать – пьянствовать, значит. Но было известно и иное: «Ерофеич» часом дружок, а другим вражок». Отчего бы так-то?

А между прочим, никакого противоречия в этом не было. Легендарный русский лекарь, прославившийся как Ерофеич, в сознании народном оставил по себе лишь собрание анекдотов да рецепт знаменитой одноименной настойки. И как это перед-

ко случается у нас в России, даже фамилия его прочно забыта. А ведь в свое время и долго еще после смерти его в народе ходили легенды не только о водке «Ерофеич», но и о лекаре-«волшебнике».

По-настоящему звали Ерофеича Василием, и родился он в Иркутске в семье посадского человека. Молодым ушел с караваном русских купцов в Китай, где и решил обучиться лекарскому искусству. Вернулся Ерофеич в Россию, но Отечество встретило его свистом шпицрутенов – забрали его в рекруты.

Однако ж скоро начальство, заметив способности рекрута к медицине, произвело его в полковые коновалы. Полк стоял в Петербурге, и случай свел его с крупным екатерининским вельможей И.И.Бецким. Тот принял участие в судьбе врача и определил его служащим «по медицинской части» в Академию наук. И вот случился «фавор» – лекарь приглашен был лечить сиятельного графа Орлова, фаворита императрицы.

– Можешь ли вылечить мою болезнь? – спросил уже ни во что не веривший Орлов «лекарского ученика» Ерофеича.

– Для чего ж нет! Только как скажешь лечить: по-китайски или по-русски?

И объяснил графу, что сие значит: по-русски – денег как можно больше выманить, а ежели в Китае бы взялся лечить, то надобно вылечить, а не то завтра же повесят.

Рассмеялся Орлов, ударили по рукам и началось лечение.

Граф страдал застарелой лихорадкой и удушьем. «Горькие и слабительные» капли, травяные настои, затем рвотное, за ним потогонное да и печь велел затопить – Орлов буквально плавал в постели. Наконец, мокрый, всклокоченный, граф встал и, посмотрев в зеркало, не узнал сам себя:

– Я как переродился!

Исцеление Орлова принесло Ерофеичу чин титулярного советника. К лекарю выстроилась очередь больных. Но известность не испортила его – он по-прежнему оставался прост, говорил всем «мой государь», жил в маленьком казенном домишке на Второй линии Васильевского острова и принимал и людей «благородных», и «подлого звания» без разбору.

Платы за врачевание Ерофеич не назначал никогда и авансом не брал, придерживаясь мнения, что «всякое деяние благо». Вдовица давала грош медный, а вельможа – кошель серебра. Всем был доволен лекарь. «Около сего времени все наше государство гремело славою и занималось разговорами о появившемся в Петербурге русском лекаре Ерофеиче, вылечивающем всех с преудивительным успехом...» – писал в 1768 году о нем А.Т.Болотов.

А в памяти народной он все-таки остался. Составленный им напиток старинной водки из трав являлся долгое время самым популярным в России профилактическим средством, которое молва так и окрестила – «Ерофеич»... Вот только стоит помнить, что он лишь «часом дружок», не иначе.

Мяты, аниса, крупно истолченных померанцевых орешков (их можно заменить недозревшими лесными) — всего по 35 г залить литром очищенной на березовых угольях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. (Как очистить водку на березовых угольях см. на стр. 10 в рецепте ратафия малиновая.) После этого водку можно употреблять, и не сливая гущу, но, в принципе, гущу можно использовать и еще раз, залив половинной порцией водки и оставив в тепле на месяц.

Водка зорная

Зоря – любиста, любисток, любим, любастра – удивительное растение. Водка на нем настоянная – очень приятного ароматного запаха и способствует пищеварению.

На ведро водки кладут 400 г свежих листьев зори и настаивают в теплом месте две недели.

Водка полынная

Полынь – пелынь, полынок, полынка, божье дерево, мужичок, чернобыльник, святое дерево... – это травянистое многолетнее растение насчитывает у нас более двухсот видов. Врачи древности приписывали полыни много целебных свойств, считали способной излечивать разные хвороби: лихорадку, заболевания желудка, кишечника, печени и почек. Заживлять раны и очищать от гноя. Плиний Старший утверждал, что пешеход, имеющий при себе листья полыни, может смело отправляться в самое дальнее путешествие и никогда не почувствует усталости. Вот почему и полынная водка, и полынная настойка во многих местностях считаются напитками более лечебными, нежели пьяными.

Для полынной водки лучше не употреблять полынь горькую – можно переборщить и испортить напиток. Ведь даже одной ложки отвара ее, разведенного аж в 15 ведрах воды, и то достаточно, чтобы ощущался ее горький вкус. Полынная вода, как и зорная, очень ароматная и, повторим, обладает бактерицидными и другими полезными свойствами.

На ведро водки (10 л) берется 200 г полынных листьев и настаивается в теплом месте две недели.

Голландская горечь

Рецепт приготовления этой водки завезен в Россию во времена Петра I и популярна она была больше среди корабелов.

Берут 10 литров спирта 50°, корок грейпфрутов 100 г, корок с 2 лимонов и 2 апельсинов. Все это настаивают месяц в теплом месте, всякий день взбалтывая, затем фильтруют через бумагу и разливают в бутылки.

Водка получается ароматной и красивого желтого цвета.

Водка моседуан

Взять по равному весовому количеству ягод черемухи, вишен без костей, красной смородины, малины, клубники, все раздавить в фарфоровой посуде и поставить в погреб, чтобы стек сок. Через три дня сок процедить через сито, прибавить равное по объему количество спирта 90° и на каждый литр этой жидкости положить 200 г мелкого сахара и по кусочку корицы, поставить на солнце или в теплое место на два месяца, затем процедить в бутылки через бумагу.

Водка сладкая липовая

Наполнить банку липовым цветом и налить полную же банку спирта в 90°, хорошо обвязать целлофаном, сделать в нем несколько отверстий иглой и поставить на пару месяцев в теплое место. Потом цветы слегла отжать, жидкость процедить и на каждый литр этой жидкости прибавить 200 г сахара, разведенного в таком же количестве воды.

Водка сладкая сливовая

Сливы режут пополам, отбирают косточки, давят в фарфоровой посуде и спустя три-четыре часа протирают через сито, прибавляют по вкусу сахара и 90°-ного спирта столько, сколько получилось фруктового пюре, ставят в погреб и через два месяца фильтруют в бутылки. Подобную водку готовят и из рябины, черной смородины.

Водка тминная скороспелая

350—400 г тмина залейте литром воды и перегоните через дистиллированный аппарат. (Как его сделать, читайте на стр.25.) Полученная тминная вода может храниться в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, налейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

Водка-запеканка

Эту водку любили в южных краях России, готовили с медом, настоенной на пряностях в печи, в замазанной наглухо посуде. Наш вариант приготовления запеканки – более поздний.

В самую простую водку положите где-то пятую часть объема посуды сухих лимонных корок, дайте постоять несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутыль из самого толстого стекла и положите на литр перегнанной водки 6 г корицы, 1 г кардамона, мускатный орех, все это предварительно мелко истолките. Бутыль закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Лучше готовить в печи. Как только она начнет остывать, поставить в нее бутыль на ночь. Утром выньте и оставьте в комнате. Так повторяйтее 4 дня подряд. Если будете пользоваться духовкой, то ставить в нее бутыль надо не менее 8 раз. После приготовления водку профильтруйте, слегка подсластите, но не более 250 г сахара на литр водки.

Пенник из рябины

Рябиной на Руси всегда любовались, но из нее многое и готовили, а среди прочего – вина. Пенник из рябины хорош не только своей оригинальностью, но и тем, что может храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, скорее, наоборот, приобретая с годами особое благородство.

Около килограмма очень зрелой рябины, но собранной до морозов, раздавите пестиком в ступке. Персложите в бутыль, залейте 10 л свежего хлебного кваса и добавьте 50—70 г дрожжей. Оставьте квас бродить при комнатной температуре. Когда брожение почти закончится — прекратятся активно выделяться газы, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в дистилляционную установку и несколько раз перегоните, чтобы пенник не имел посторонних неприятных запахов.

Водка с запахом миндаля

Самые молоденькие побеги рябинового дерева очистите от кожицы и как можно мельче нарежьте кусочками. Затем залейте их любым простеньким вином, желательно, правда, белым крепким, в соотношении: одна часть побегов на 4 части вина, и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах покажется вам недостаточно сильным, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

РАТАФИИ, ИЛИ ПРЯНЫЕ ВОДКИ

Водки были достаточно жестки по вкусу и всегда считались мужскими напитками. Женщина, если и пригубляла рюмку, то настоящей сладкой водки, сдобренной патокой и пряностями. Называли это изобретение XVIII века ратафией.

Ратафия малиновая

Для малиновой ратафии необходима зрелая и тщательно перебранная ягода, которую засыпают в бутыль, заливают спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды. Три дня подержать в солнечном месте. Спирт слить. Затем отдельно приготовить сироп. На литр спирта берется по 200 г воды и сахара. Сначала воду с сахаром вскипятить два раза, полностью снимая накипь, и медленно, постоянно помешивая, влить в горячий сироп через специальный фильтр спирт.

Делается фильтр так: возьмите воронку, выложите изнутри слоем ваты, на него положите хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых угольев, а сверху накройте фланелью. Затем через такой же фильтр всю смесь перелейте в бутылку, наполнив лишь до основания горлышка, закупорьте получше и отправьте на несколько недель в теплое место отстояться. В довершение осторожно, стараясь не взболтать, перелейте ратафию в другую бутылку — водка готова!

Ратафия из персиковых косточек

Такое вино имеет удивительный вкус. Истолките персиковые косточки, наполните ими бутыль наполовину и залейте очищенной водкой до начала горлышка. Вынесите на солнышко недели на четыре—пять. Всыпьте затем на литр напитка 200 г сахара, перемешайте. Если хотите, чтобы ратафия была послабее, сначала сварите сироп, добавив в то же количество сахара стакан воды и выкипятите его до густоты. Этим самым сиропом разбавьте ратафию, перемешайте, дайте отстояться несколько часов и перелейте в чистую бутылку через полотняный фильтр.

Ратафия скорым способом

1,6 л спирта смешать с 1,2 л вишневого сока, взболтать хорошенько в бутылке, всыпать 50 гвоздичек, 50 ядрышек из сливовых косточек, поставить в теплом месте и через неделю можно употреблять.

Ратафия с гвоздикой

На литр спирта возьмите 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, хорошо вымойте, высушите и крупно истолките. Через три недели проделайте все так же, как с малиновой ратафией, но воды добавьте на 100 г больше.

Ратафия лимонная или апельсиновая

На литр спирта всыпьте в бутылку 60—70 г срезанной самой верхней цедры лимона или апельсина. Настаивается 2—3 месяца в теплом месте, дальше готовить, как малиновую ратафию.

Ратафия анисовая

На литр спирта нужно 20—30 г аниса, 1 г корицы, столько же гвоздики и 3 г лимонной цедры. Готовится анисовая ратафия тем же способом, что и малиновая.

Ратафия мятная

Литр спирта настаивается на 30—40 г сушеной мяты и готовится как все остальные. Но эту ратафию можно готовить и зимой, если есть запасы сушеной мяты.

Ратафия тройная

Готовится она из трех сортов ягод. Возьмите 2400 г вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины, все вместе истолките в эмалированной кастрюле, переложите в широкую миску и дайте отстояться часов 6. Затем из смеси отожмите сок, лучше под прессом, завернув ягоды в салфетку. Сок взвесьте и на каждые его 400 г влейте 400 г очищенной водки, тщательно перемешайте. Полученную смесь опять взвесьте и на каждые 400 г ее положите 100 г сахара. Когда он полностью растает, опять взвесьте и на каждые 400 г состава положите 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все вместе смешайте, залейте в бутыль, как можно крепче закупорьте пробкой и поставьте в солнечное место на 6 недель. По три-четыре раза в день его нужно не забывать взбалтывать. Затем ратафию профильтруйте через полотно, перелейте в бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.

Плодово-ягодные вина

Из малины, клубники, черной и красной смородины, крыжовника, ежевики, яблок, слив и любых других ягод и фруктов можно приготовить отличное домаш-

нее натуральное вино. Спелые ягоды надо размять хорошенечко ложкой, фрукты можно пропустить через мясорубку и переложить в стеклянную емкость. Затем приготовить сироп из сахара и воды и залить им ягоды. Соотношение продуктов должно быть следующее: на 1 кг сахара — 1,5 кг ягод и столько же воды. Чтобы брожение проходило активнее, сахар добавлять в два приема.

Полученную смесь тщательно размешать и оставить при температуре 16—18° С. Ни в коем случае не набивать емкость до отказа, иначе бродящий сок начнет «убегать». Горлышко сосуда перевязать чистой марлей. Ежедневно несколько раз не забывайте деревянной ложкой перемешивать смесь, чтобы не образовывалась плесень. Через семь-восемь дней профильтруйте сок через марлю, перелейте в бутылки, где будет продолжаться брожение, но уже тихое.

Теперь пора бутылки закупорить пробками, лучше из натуральной пробки или деревянными. В середине пробки сделайте отверстие и вставьте в него плотно подогнанную резиновую трубку, второй конец которой погрузите в сосуд с водой. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет выходить из бутылки, а внешний воздух не попадет в бродящую жидкость.

Где-то через шесть недель тихого брожения на дно бутыли выпадет осадок, и вино станет прозрачным. Теперь вы переливаете его в чистые бутылки, плотно закупориваете пробками и выдерживаете еще около двух месяцев. Крепость получившегося вина будет около 18°. Хранить рекомендуется при температуре не выше 12° С и не более года. Дальше вкус его может значительно ухудшиться.

Если хотите получить более легкое вино, на то же количество ягод и сахара вдвое увеличьте количество воды, но такое вино получится менее стойким.

Регулируя крепость вина и содержание в нем сахара, можно получить следующие виды вина: полусладкие: спирта — 10—13%, сахара — 5-8%; сладкие: спирта — 16%, сахара — 12-18%; крепкие: спирта — 16-18%; сахара — 7—10%; ликерные: спирта — 12—17%; сахара — 19—30%.

Вино «Ягодка»

Для приготовления этого вина берем смеси соков или уже сброженных виноматериалов в процентах: черносмородиновый — 50; красносмородиновый — 30; черничный — 20.

Соотношение воды и сахара должно быть по общим принципам, в зависимости от того, какое вино хотите получить.

При желании черную смородину можно заменить вишней.

«Вдохновение»

Смеси соков в этом вине должны быть в следующих процентных соотношениях: малиновый — 60; яблочный — 20; красносмородиновый — 20. Вода и сахар по вкусу.

«Мария»

Смеси соков готовятся в следующих процентных соотношениях: яблочный — 50; черносмородиновый — 20; красносмородиновый — 20; черничный — 10; вода и сахар.

«Вишневочка»

На 1 литр вишневого сока необходимо взять 0,5 воды и 350 г сахара. Чтобы вину придать дополнительный шарм, примерно из половины используемых вишен выньте косточки, мелко раздробите и добавьте в смесь. В остальном вино готовится тем же способом, что и все плодово-ягодные вина.

«Вино Афродиты»

Древние римляне считали цветки шиповника символом нравственности, греки разводили розовые сады вокруг храма Афродиты – богини любви и красоты, розовыми лепестками украшали путь новобрачных.

В XVI и XVII веках русские цари снаряжали специальные экспедиции в оренбургские степи для заготовок плодов шиповника, которые служили средством заживления ран. А кто-то, увидев этот цветок и вспомнив про богиню любви и красоты, создал и это вино, «вино Афродиты». На самом деле его даже не совсем верно называть вином – в нем мизерный процент спирта. Но приготовленное правильно, имеет оно замечательный вкус.

Плоды шиповника промойте и положите в стеклянную емкость. Приготовьте сироп: на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод — 500 г сахара, 6—7 л воды и чайная ложка лимонной кислоты. Сироп охладите до 20° С, залейте в емкость и добавьте туда 10 г хлебопекарных дрожжей. Оставьте при комнатной температуре. Через неделю, когда напиток приобретет приятный терпкий вкус, профильтруйте вино через полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Храните обязательно в холодном помещении.

Если решите закупоривать вино в бутылки из-под шампанского (желательно прикрутить пробки проволокой), добавьте дополнительно в каждую по чайной ложечке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Но смотрите, чтобы газ не разорвал бутылку. Для безопасности лучше хранить такие бутылки по горлышко в песке.

Вино яблочное

Яблоки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Полученную яблочную мезгу помещают в банку.

Трехлитровую заполняют двумя, а десятилитровую — 8 кг мезги, добавляют сахар (100—150 г на 1 кг мезги). Завязав горлышко банки марлей, ставят его в теплое место дня на четыре. После того, как мезга всплывет, а сок выделится в нижней части емкости, образовавшийся сок сливают, а мезгу отнимают. В полученный сок добавляют сахар (100—150 г на 1 л сока), закрывают водяным затвором (в пробку вставляют резиновую трубочку, а ее конец загибают в сосуд с водой) и дображивают дней двадцать. После окончания брожения сок нужно слить, разлить в бутылки и закупорить.

Вино сливовое

Отмытые и отсортированные плоды разрезают на половинки и удаляют косточки. Поместив половинки слив в банку, добавляют сахар (150 г на 1 кг слив).

Затем банку закрывают водяным затвором, ставят на 35—40 дней в теплое место, пока полностью не прекратится брожение.

Полученный сок осторожно сливают с осадка, разливают в бутылки и закупоривают.

НАЛИВКИ

Наливки — один из самых распространенных на Руси напитков, и существует немало классических старых рецептов их приготовления. Самыми лучшими всегда считались наливки из морошки, черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники и рябины, собранной после первых заморозков.

Наливка скороспелая

Если вы решили приготовить наливку из земляники, клубники, малины или северной морошки, то можете воспользоваться рецептом приготовления скороспелой наливки.

Положите ягоду в прочные бутылки, лучше из-под шампанского, закупорьте хорошенечко и поставьте в таз с холодной водой. Поместите таз на огонь, доведите воду до кипения и на медленном огне кипятите часа полтора. Снимите таз с плиты, дайте воде остыть и только тогда вынимайте бутылки. Образовавшийся в бутылках сок аккуратно слейте, лучше через бумажный или полотняный фильтр. Смешайте сок с сахаром и водкой в пропорциях примерно: на 1 л сока от 100 до 300 г сахара и от 200 до 400 г водки по вкусу.

Полученную смесь снова разлейте по бутылкам, закупорьте и дайте настояться при комнатной температуре еще около суток. Все — наливка готова.

Старое венгерское вино

Когда-то любили подавать его к столу в северной нашей столице, а вино это не что иное, как наливка из морошки.

Прежде приготовьте ее по предыдущему рецепту, а затем возьмите любую жестяную консервную банку, желательно самого большого размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и заполните банку мелкими, но не толчеными сухарями из черного хлеба. Затем через этот фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится, пусть не совсем такое, но подобие тому, что когда-то называли «Старым венгерским вином».

Наливка из рябины

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее в решете или на досках так, чтобы она была мягка, но не пригорела; заполнить ею две трети бутылки и до горлышка залить водкой; дать отстояться, пока водка сделается янтарного цвета, тогда слить и подсластить по вкусу.

Наливка из черемухи

Соберем самой спелой ягоды, рассыплем ее на скатерти и дадим полежать дня три. Потом ссыплем черемуху на решето и поставим в духовку, но чтобы ягоды не спеклись, а лишь подвялились. Вынув, истолчем, насыплем в бутыль, зальем водкой и дадим постоять недель шесть. Затем сольем, подсластим по вкусу и — пейте на здоровьице! Но меру знайте — крепка!

Наливка из дыни

Возьмем спелую ароматную дыню, но не перезревшую, нарежем мелкими кусочками и переложим в бутыль. Зальем дыню водкой, дадим отстояться не более двух недель, потом процедим и подсластим по вкусу.

Наливка из брусники

Возьмите весной сухой полыни 5—10 г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните треть бутылки очень зрелой брусникой, дополните бутыль доверху полынной водкой и поставьте при комнатной температуре на два месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Расколите грецкие орехи, выньте ядра, а скорлупу раздробите достаточно мелко. Заполните скорлупой бутыль на 2/3 и налейте доверху водки. Через два-три месяца слейте, профильтруйте и подсластите по вкусу. Эта наливка станет целебным снадобьем тем, у кого увеличена щитовидная железа.

Терновка

5 кг спелого, хорошо промытого и обсушенного терна положить в бутыль и пересыпать 2,5 кг сахара. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылям, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через полгода.

Наливка из лепестков розы

Соберите лепестки розы цветущей, наполните им бутыль, залейте водкой и дайте настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слейте и подсластите, но ни в коем случае не выжимайте лепестки.

Сливянка

В бутыль с широким горлом насыпать (по самое горло) спелых слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на шесть недель, плотно закрыв бутыль пробкой. После этого влить всю водку, а сливу засыпать сахаром — сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через две недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через шесть месяцев.

Вишняк

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг вишни 400 г сахара. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на шесть недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутылках, залить водкой из расчета 0,5 л на 1 кг вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Месяцев через пять-шесть вишняк можно употреблять.

Вишневая наливка «Бабушкина»

Взять пуд (16 кг) вишен, растолочь с косточками в ступе, смешать с полведром спирта или хорошей водки, сложить в банки и поставить на 3 дня на солнце, обвязав банки тряпочкой. Потом выжать через чистое полотно, всыпать 4 кг сахара; когда сахар распустится, вскипятить раза два и, когда остынет, разлить в бутылки и употреблять. Держать в холоде. Наливка эта хороша вскоре по приготовлении, а долго держаться не может.

Вишневка скорым способом

Взять трехлитровую бутыль, залить до половины спиртом, приготовить сироп из 800 г сахара, который только смочить водой, влить спирт, хорошенько взболтать, положить 10 гвоздичек и наполнить спелыми вишнями, из которых часть разбить так, чтобы получились разбитыми и косточки. Поставить на две недели на солнце, потом можно употреблять.

Спотыкач

Когда-то эта наливка была в большой моде и, пожалуй, не зря пользовалась таким успехом.

1 кг черной смородины перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь; сложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок.

Из 1 кг сахара и 3 1/2 стакана воды сварить густой сироп, все время

снимая пену. В готовый сироп влить сок черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Наливка крыжовниковая

Спелый крыжовник чисто обобрать и наполнить им бутыль, налить чистым спиртом или хорошей водкой и дать отстояться полгода. По прошествии этого срока, процедить спирт через фланель, разлить в бутылки, всыпать в каждую по 2 ложечки сахара, одну большую изюмину, разорванную пополам, закупорить и через два месяца употреблять. Желая иметь лучшую наливку, можно ее приготовить иным образом: слив спирт в бутылки, процедить, вскипятить с сахаром, положив 400 г сахара на 1,2 л наливки, процедить сквозь фланель; когда остынет, разлить в бутылки и закупорить. Эта наливка очень похожа на вино.

Наливка малиновая

6,5 л выжатого из малины сока влить в емкость, смешать с 3 л меда (не следует, чтобы емкость была полна), накрыть крышкой и поставить в холодное место. Когда начнет бродить, снимать пену до тех пор, пока совершенно очистится; через две недели процедить, слить в бутыль, не наполняя ее совершенно, слегка закупорить и закопать в погребе в песок.

Наливка яблочная

В большую бутыль положить 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,6 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горло бутылки марлей, поставить на пару недель на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить на два дня на солнце, а затем вынести на 10 дней в холод, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, обвязать их веревками и держать в холодном месте. Наливку можно подавать через три недели.

Ликеры

Ликер — напиток гурманов, истинных ценителей пищи и напитков. Для ликеров на банкетном столе предусмотрена самая маленькая рюмка емкостью всего 15 г. На дегустацию ликеров приглашаются люди, не курящие, не употребляющие алкогольных напитков, имеющие тонкое обоняние и вкус.

Впервые ликер произведен был французскими монахами в монастыре, расположенном вблизи города Гренобля, откуда они за такое грехопадение были изгнаны в Испанию. С 1757 года, когда впервые был получен ликер, почти до начала XIX в. рецептуры на такие известные теперь во всем мире ликеры, как «Бенедиктин», «Шартрез», «Южный», «Кюрасо» и «Рикар», держались в сек-

рете пуще военной тайны. Сейчас эти ликеры, прекрасные по своим качествам, выпускаются во многих странах, и у нас в том числе. Любой из ликеров хорош не только сам по себе, но может стать отличным компонентом для смешанных напитков домашнего приготовления.

На Руси ликеры появились вслед за Европой, но своего пика достигли они, скорее, в веке прошлом. Не было, пожалуй, ни одной русской поваренной книги того времени, в которой авторы не рекомендовали бы изготовить тот или иной ликер.

При классическом приготовлении ликеров обычно использовался спирт, но в рецептах нашего времени он даже не упоминается, а почти повсеместно заменен водкой.

Есть еще одна деталь, очень важная при приготовлении этого тонкого напитка, а не грубой его подделки. Настоящий ликер создается при помощи естественных ароматов из натуральных продуктов, а не заменяется покупными эссенциями.

Общие принципы приготовления ликера несложны: на 1 л спирта возьмите 400—600 г воды и от 800—1100 г сахара. Количество ароматизированного продукта для ликера рекомендовать трудно, ведь вкусы людей разнообразны. Но если вы не знаете еще своего вкуса и у вас нет опыта, постарайтесь, чтобы цвет разбавленного спирта сделался по насыщенности хотя бы в треть цвета наполнителя и запах явственно ощущался через запах спирта. И все-таки не доложить лучше, чем переборщить, ведь первое исправить куда легче. Ну что, дерзнем?!..

Домашний французский ликер

Хоть мы ведем разговор о том, что пили на Руси наши предки, этот ликер, несомненно, имеет право на первенство хотя бы потому, что ликер родился во Франции. Почти все французские поваренные книги прошлого рекомендуют изготовить этот простой по технологии ликер.

Французский ликер из белого вина отличается исключительным ароматом, его успешно можно использовать для приготовления смешанных напитков, где применяется апельсиновый или лимонный ликер. Особенно вкусны грог и чай с французским ликером. Кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сироп для пропитки тортов, готовят на нем исключительно ароматное желе.

Взять бутылку (0,5 л) белого десертного вина (или белого портвейна). Корочку одного апельсина или лимона уварить со 100 г сахара до половины первоначального объема. Полученную массу остудить, влить в бутылку и плотно закупорить.

Ликер из лепестков черемухи

Собрать свежие цветы черемухи, рассыпать их на чистой бумаге или простыне, дать цветам увянуть в течение 2—3 дней. Затем цветы просушить в духовке, измельчить их и наполнить черемухой бутылки на 3/4 емкости, после чего залить хорошей водкой. Бутылки плотно закупорить пробками и выставить на солнце или поставить в теплое место на кухне. Настаивать

черемуху 30—40 дней, после чего слить настой, хорошо отжать лепестки, процедить жидкость и вновь залить в чистые бутылки, добавив в настой по 200 г сахара на каждый литр ликера (или 150 г сахара и 50 г меда).

Ликер смородиновый

2 кг очищенных и промытых ягод красной смородины всыпать в бутыль вместе с 4—5 смородиновыми листьями и залить 1 л водки. Закупорить бутыль и выдержать на солнце 5—6 недель. Выдержанный сок процедить и на 1 кг сока добавить приготовленный из 800 г сахара и 0,5 л воды густой сироп. Размешать, разлить в бутылки и хорошо закупорить. Через 3—5 дней ликер готов.

Ликер лимонный

Нарезать квадратиками корки 10 больших зрелых лимонов, залить 1 л водки, закупорить и выдержать в темном месте ровно сутки. Затем процедить, добавить сироп, приготовленный из 0,5 л воды и 0,5 кг сахара. Ликер процедить и разлить в бутылки.

Ликер вишневый

2 кг зрелых вишен перемываем и удаляем только плодоножки, а косточки пусть останутся. Насыпаем в бутылку с широким горлышком, но не в банки. Каждый ряд вишен пересыпаем сахарным песком, расходуем при этом 1 кг сахара. Завязываем горлышко бутылки чистой тканью и оставляем выстоять пятнадцать-двадцать, иногда и до 30-ти дней. На солнце выставлять не следует. Затем процеживаем сок, который и является основной ароматизирующей эссенцией для ликера.

Составление смеси для ликера — дело вкуса, но лучшая пропорция, пожалуй, такова: 1 часть эссенции, 2 части чистого сиропа и 1 часть холодного сахарного сиропа.

Сироп готовим так: на две части воды — три части сахара, то есть на 1 стакан воды — 1,5 стакана сахара.

Ликер розовый

Лепестки роз перемываем и складываем в банки. Заливаем спиртом и выдерживаем 2—3 недели. После этого процеживаем и смешиваем с густым сиропом. Наливаем в бутылки и держим продолжительное время в холодном месте. Если ликер помутнел, необходимо его профильтровать.

Сироп готовим так: 1 кг розовых лепестков промываем и парим до размягчения с 1 л воды. Процеживаем и кладем в сок сахар. Варим до нужной густоты. Добавляем сок из половины лимона и кипятим сироп еще некоторое время.

Кстати, чтобы из лимона получить побольше сока, перед выжиманием положите лимон в горячую воду на пять минут, чтобы согреть его.

Ликер с ванилью

Родина ванили – Мексика, а вот принятое ее имя – испанское. До вторжения испанцев мексиканские индейцы использовали ванильные стручки для приготовления напитка из какао. В Европе ваниль прежде вошла в употребление в Англии в конце XVI века, в царствование королевы Елизаветы I. Ее стали добавлять в пудинги и торты. В России ваниль появилась почти одновременно с Европой. И ликер с ванилью – изобретение русское.

На 3 л спирта положите 4—5 г ванили, 4—5 г хорошо вымытой, но не толченой корицы, и 3 гвоздики. Добавьте 600—700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды и поставьте на две недели на солнце. Потом процедите и смешайте с сиропом из 600—700 г воды на 2—2,5 кг сахара обычным способом. Маленькое напоминание: не переусердствуйте с пряностями — ошибку исправить будет невозможно!

Ликер яичный

Этот ликер завезен к нам в прошлом из Германии, и его нередко можно было отведать в XVIII в. за русским обеденным столом.

Его можно приготовить двумя способами. Самый простой — 8 аккуратно отделенных желтков, 200 г сахара и пакетик ванили растереть, чтобы масса стала однородной, затем влить 0,5 л коньяка. Готовый ликер разлить в бутылки и несколько недель выдержать при комнатной температуре.

Другой способ требует 200 мл спирта, 6 яичных желтков, 250 г сахарной пудры, половины пакетика ванильного сахара, 2 банки сгущенки. Готовят этот ликер так же, как и предыдущий.

Ликер апельсиновый

Искусные русские виноделы создали целый букет апельсиновых вин и ликеров, которые на какое-то время затмили все остальные на столах изысканной знати. Не отставало и домашнее виноделие.

Апельсиновые корки очищаем от внутреннего белого слоя, мелко-мелко нарезаем и опускаем в бутылку. Заливаем спиртом так, чтобы он покрывал корки. Оставляем настаиваться две-три недели, процеживаем и, если настойка мутная, процеживаем через воронку с фильтрованной бумагой, сложенной вчетверо. Смешиваем с холодным сахарным сиропом, сваренным из одной части сахара и двух частей воды. Пропорция определяется по вкусу: для более крепкого ликера — меньше сиропа. Ликер тем вкуснее, чем дольше он выдерживается (в лежачем положении), чем лучше запечатан.

Ликер «Грезы»

Мелко нарезанные и посеченные плоды апельсина насыпаем в бутылки с чистым спиртом и настаиваем в темном месте, чем дольше, тем лучше. От густоты этой эссенции зависит аромат ликера. Затем варим 750 г

сахара со стаканом воды до образования густого сиропа, добавляем 250 г глюкозы. Прокипятив несколько раз, немного остудим. Вливаем 4 стакана чистого спирта и две кофейные чашечки апельсиновой настойки. Хорошо-хорошо размешиваем и разливаем в бутылки. Вкус ликера тем лучше, чем дольше он выдержан.

Ликер из апельсиновых корок

Состругганная апельсинная цедра замачивается в коньяке. Затем коньяк процеживаем, добавляем густой сахарный сироп (сваренный как для варенья). На 1 л коньяка берем 500 г сахара.

Ликер «Ирония»

Это рецепт смешанного ликера из апельсинов и лимонов. Сварить сироп консистенции варенья из 200 г сахара и 250 г воды. Выдавить в него сок из одного апельсина и одного лимона. Положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона, предварительно 30 мин вымоченные в теплой воде. Поставить сироп на огонь, снова прокипятить. Затем снять с огня, остудить и влить 60 г рома или коньяка. Ликер готов к употреблению.

Ликер кофейный

Сварите 50 г молотого кофе без добавок в 200 г воды, перелейте в плотно закрывающуюся посуду и дайте настояться сутки. Отстоявшуюся жидкость профильтруйте через полотно и залейте 500 г спирта и сиропом из 500 г воды с 200—250 г сахара. Уже через несколько часов начинайте фильтровать ликер до полной прозрачности. Испробовать ликер можно сразу же, но выдержанный, он куда ароматнее. Не спешите!

Ликер малиновый

Как приятна эта лесная ароматная ягода! И свежей, и в варенье, и в компотах, и сушеная в лесном чае. Старое лечебное средство, она была хорошо известна древним греческим авторам, ее отлично знали и в средние века, в широком обиходе еще в Древней Руси ее заваривали и пили вместо чая.

На 5 г малинового сиропа наливаем 4 л спирта или водки. Добавляем 10 г лимонной кислоты, немного гвоздики, доливаем 10 л кипяченой воды. Наливаем в посуду, которую оставляем на несколько часов на солнце. Готовый ликер хранится в холодном месте.

Ликер «Идиллия»

Чистые, спелые, свежие ягоды малины насыпаем до половины в бутылки. Остальную половину наполняем водкой или спиртом. Бутылку выставляем на солнце на 30—40 дней, время от времени взбалтывая ее. Процеживаем. Варим густой сироп и, когда остынет, смешиваем с настойкой. Процеживаем заново. Наполняем бутылки и храним их в лежачем положении.

Ликер «Вдохновение»

Перемываем черешню, удаляем косточки и плодоножки. Складываем ягоды в банки и заливаем их коньяком или спиртом, пока не покроются все ягоды. Оставляем постоять 8—15 дней, время от времени размешиваем. Прессуем и выжимаем сок из ягод. Размешиваем затем с сиропом. Фильтруем, разливаем в бутылки. Сохраняем в холодном месте.

Ликер «Восторг»

Тонко нарезанную корку от 15 мандаринов, вместе с коркой двух лимонов, небольшим количеством корицы и 5—6 гвоздиками, опускаем в бутылки и заливаем 250 г чистого спирта. Через 5—6 недель процеживаем эту эссенцию и смешиваем с остывшим сиропом, приготовленным из 350 г сахара. Вот и все, ликер готов!

Ликер «Божественный»

Берем 1 кг спелых персиков, очищаем их, режем на кусочки и опускаем в бутылку, заливаем 1 л спирта и на месяц выставляем на солнце. Процеживаем и смешиваем с 1 кг густого сахарного сиропа, фильтруем, заливаем в бутылки и оставляем на хранение в лежачем положении.

Ликер земляничный

В бутылку с чистым спиртом опускаем 0,5 кг спелых ягод. Хорошо закупориваем и получаем ароматную настойку. Тщательно процеживаем жидкость через марлю и даем ей устояться, затем добавляем 0,5 кг сахара, сваренного с половиной стакана воды и несколькими капельками лимонного сока. Разливаем ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на два пальца до пробки, и хорошо закупориваем.

Ликер «Нежность»

Ликер готовится из садовой клубники. Хорошие спелые ягоды моем и заливаем коньяком, ромом или спиртом. Держим их в прохладном темном месте дней десять. Затем процеживаем и размешиваем сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды. Ликер фильтруем и наливаем в бутылки.

Ликер «Романтичный»

Чистые, спелые, только снятые с грядки ягоды клубники насыпаем до половины в бутылки. Остальную половину заполняем спиртом или водкой. Бутылку выставляем дней на сорок на солнышко и время от времени не забываем взбалтывать. Процеживаем. Варим густой сироп и, уже остывший, смешиваем с настойкой. Процеживаем вторично. Наполняем бутылки, храним в лежачем положении.

Ликер ореховый

Берем 50 маленьких зеленых орехов с мягкими еще зернами, разбиваем их и опускаем в темную бутыль, наполненную 2 л водки. Добавляем для аромата 30 г корицы и 15 г гвоздики. Выставляем бутыль на три недели на солнце, часто взбалтываем. Содержимое процеживаем и смешиваем с 2 л густого сахарного сиропа. Фильтруем, наливаем в бутылки и храним в лежачем положении.

Ликер айвовый

Настругаем 2 кг спелой айвы. Варим ее до размягчения. Процеживаем сок и смешиваем с одинаковым количеством спирта. Добавляем 25 г корицы, 25 гвоздики, немного нарезанного миндаля, кожуру от половины лимона и сахара по количеству спирта. Ставим на 40—50 дней в бутылках на солнце. Затем процеживаем и выдерживаем в бутылях в лежачем положении шесть месяцев.

Ликер яблочный

Об аромате хороших яблок говорить не приходится, а в яблочном ликере сохраняется он полностью. В прошлом в Москве славились яблоки кузьминские, о них упоминал даже «Домострой», и ликеры из таких яблок получались отменные. За утерей нынче этого сорта можно обойтись и иными яблоками, были бы они ароматными да сочными.

Протрите 25 спелых яблок, залейте их сиропом и подержите месяц на солнце. Процедите. Добавьте достаточно густо сваренного сахарного сиропа. Профильтруйте. А теперь разлейте по бутылкам и сохраняйте обязательно в лежачем положении.

Ликер из яблочной кожуры

Нарезаем яблочную кожуру на мелкие кусочки и складываем в стеклянную бутылку с 200 г спирта или водки. Бутылку закрываем. Через некоторое время, как только удостоверимся, что жидкость приобрела яблочный аромат, процеживаем, доливаем сахарного сиропа желаемой густоты. Никаких специй в такой ликер добавлять не надо — неплох и так.

Ликер агрусный

Во многих литературных источниках прошлого встречается упоминание о популярной агрусной водице и агрусном ликере. Название это идет от слова «агресть», «агрусь» (услышать его нынче можно в Белоруссии), что означает «крыжовник». Так именовали его в южных областях России, в отличие от средней, где тот же крыжовник называли – берсень.

Очищенный крыжовник перетираем и складываем в широкую посуду. Заливаем (опять же по вкусу) коньяком или спиртом и оставляем постоять

5—8 дней. Выкладываем смесь на ткань и медленно сцеживаем. Полученную жидкость подслащиваем сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды, разливаем по бутылкам.

Абрикотин

Из зрелых и даже перезревших абрикосов удаляем косточки и выжимаем сок, который смешиваем с таким же количеством спирта. На 1,5 кг полученной жидкости добавляем 1 кг сахара и два порошка ванили (или корицы и гвоздики). Наливаем в бутылки и оставляем ликер отстаиваться.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Новый год — едва ли ни самый веселый праздник, и традиция отмечать его приход бокалом шампанского глубоко укоренилась в нашем сознании. А напиток этот можно приготовить и самим. Такое шампанское содержит очень небольшой процент алкоголя и требует мало или не требует вовсе добавления постороннего готового спиртного.

Шампанское можно подавать и в жаркую летнюю пору, оно чудесно утоляет жажду, не вызывая отрицательных последствий. Конечно, и тут следует соблюдать меру, а то ведь до состояния похмелья можно довести себя и кефиром, в нем тоже есть процент алкоголя.

Шампанское лимонное

Семь лимонов средней величины нарежем тонко и с каждой дольки снимем цедру. Внутренность долек очистим от белой кожицы и семечек, добавим к лимонам 400 г перебранного изюма и столько же натурального меда. Все тщательно перемешаем, чтобы разошелся мед и вышел сок из лимонов. Зальем смесь 20 л воды, положим ранее срезанную цедру и все вместе вскипятим. Отдельно приготовим чашечку дрожжей, которые разведем жидким тестом из пшеничной муки. Когда тесто поднимется, перельем в деревянную кадочку, помешивая постоянно. Оставим бродить, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу же их вынем, а жидкость разольем по бутылкам, положив в каждую по паре изюминок и кусочку цедры. Закупорим напиток как можно тщательнее, а лучше засмолим пробку, и поставим на холод, но не на мороз. Уже через три недели можно попробовать: если шампанское «играет», оно готово, коль нет — дадим постоять ему еще. Если покажется, мало сладости, наливая в бокалы, добавим чуть сахара.

Апельсинник

Налейте в бутыль любого белого сухого вина. На каждые его 500-700 г положите два апельсина, предварительно мелко порезанных вместе с кожицей и пересыпанных 3 ст. ложками сахарного песка. Перемешайте вино с апельсинами, бутыль плотно закупорьте, засмолите и заройте по горлышко в сырой песок, лучше в погребе. Через 12 суток напиток профильтруйте че-

рез полотно, разлейте по бутылкам, закупорьте и засмолите. Любители сладкого напитка могут положить двойную и даже тройную порцию сахара.

«Брызги шампанского»

Заполните бутыль красной смородиной лишь до половины, долейте до горлышка кипяченой водой и поставьте в холодное место, но чтобы не замерзло. Каждый день взбалтывайте, а через неделю попробуйте, хорошо ли на ваш вкус настоялась вода. Нет? Оставьте еще дня на три-четыре. Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30—50 г рома (можно спирта или водки), 70—100 г шампанского и 3 изюминки. Крепко-накрепко закупорьте бутылки, заройте в песок в прохладном месте. Через месяц снимите пробу. Если не «заиграет», подержите еще неделю-другую.

Березовик

На 12 л березового сока положите 3—3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит треть жидкости. Во время кипения убирайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1—1,5 л водки. Нарежьте кружками 4 лимона, уберите семечки и положите лимоны в бочонок, не заполняя до краев. Оставьте его в теплом помещении, чтобы жидкость бродила часов 10—12, затем перенесите в холодное место, желательно в погреб, и держите там 7 недель. После этого профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте крепенько, засмолите и храните в холодном месте.

Яблочник

Возьмите равные доли кислых и сладких яблок, порежьте их, перемешайте и в соковыжималке отожмите сок. 2,5—3 л сока влейте в бочонок емкостью 1,5—2 ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6—7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне ровно час. Сироп перелейте в фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750—1000 г водки, закупорьте его поосновательней, лучше засмолите и поставьте на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Шампанское с бузиной

Три ветки бузины положить в большой глиняный горшок, добавить нарезанный кружочками лимон, 1/8 л уксуса, засыпать 500 г сахара и накрыть крышкой. Когда сахар растает, влить 5 л кипяченой воды и размешать. Через три дня жидкость разлить в бутылки, закупорить пробкой и охладить. Употреблять шампанское можно уже через две недели.

ДЕСЯТЬ ОТВЕТОВ ВИНОДЕЛАМ

Как проверить покупную водку?

Если водка окрашивает синюю лакмусовую бумажку в красный цвет, это значит, что подмешана серная кислота. Зачем? Чтобы обмануть, и слабой водке придать пенистость — качество хорошей водки.

Красная окраска лакмусовой бумажки свидетельствует о наличии уксусной кислоты — приметы нечистой посуды. В водке хорошего качества синяя лакмусовая бумажка не краснеет.

Наличие сивушного масла в спиртном легко обнаружить, если смешать малую порцию спиртного с равным количеством серной кислоты. Если смесь почернеет, значит, спиртное изобилует сивушным маслом.

Чистоту алкоголя можно определить и слабым раствором марганцовки. Для этого смешайте две части водки с двадцатью двумя частями раствора марганцовки средней крепости. Если при комнатной температуре (15—20° С) алкоголь окрасится через пять минут в розовый цвет, он абсолютно чистый. Если окрасится быстрее этого времени, значит, водка очищена плохо.

Как «раскрасить» водку?

Если хотите придать водке более приятный для вас цвет, можно воспользоваться такой табличкой цветов:

* синюю водку настаивают на васильках;
* желтую — на шафране;
* зеленую — на мяте;
* красную — на чернике;
* фиолетовую — на семенах подсолнечника;
* коричневую — на скорлупе грецких орехов.

Писатель А.Куприн советовал настаивать водку на почках черной смородины две недели, чтобы получить красивый зеленоватый цвет.

Густота и насыщенность оттенка зависят от количества растений и времени настоя.

Как очистить покупную водку или спирт?

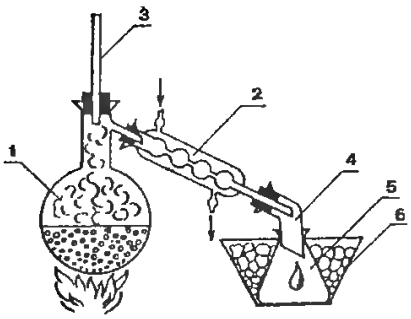
Во многие рецепты домашних вин входит водка или спирт. Но качество, как мы говорили уже, у них не из высших, отчего и наше вино может многое утратить, а порой просто и не выйдет ничего. Очистить их несложно, особенно если у вас есть дача.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда угольня уже рассыпятся, совком переложите их в глиняный горшок, сдуйте всю золу и плотно закройте горшок сырой тряпкой, чтобы угольня потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и не слишком мелко истолките. Положите толченые угольня в бутыль из расчета примерно 50 г на 1 л и залейте водкой или спиртом, которые желаете очистить. Далее каждый день по 3—4 раза встряхивайте три недели. Затем дайте водке постоять еще неделю, но уже не встряхивая. Профильтруйте, перелейте в чистую бутыль, положите в нее очень тщательно перебранный крупный

изюм (30—40 г на литр) и 3—4 г фиалкового корня, мелко изрезанного на куски. Дайте водке постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкуса.

Если будете настаивать спирт, а после разбавлять его, то обязательно пользуйтесь холодной кипяченой водой, иначе смесь замутится и побелеет.

Как сделать дистилляционную установку?



Изображенную на рисунке дистилляционную установку можно без большого труда собрать в домашних условиях, приобретя необходимые части в магазине лабораторной посуды. Перегонный аппарат состоит из стеклянной колбы (1) емкостью около 1 л, оснащенной термометром (3); охладителя (2), по которому циркулирует холодная вода; соединяющей трубки (4), сосуда-сборника (5) и емкости для льда (6). Колбу с охладителем можно соединить или изогнуть стеклянной трубкой, один конец которой вставляется в пробку, закупоривающую колбу, а второй — в пробку, закрывающую охладитель, или же нужна специальная колба с боковой трубкой, как показано на рисунке.

Только учтите, что резиновые пробки использовать не стоит, так как дистиллируемая жидкость может приобрести неприятный запах. Лучше всего пользоваться втулками из натуральной пробки, но следите, чтобы в них не было трещин, а то пары улетучатся.

Стеклянную колбу поставьте в обычном лабораторном треножнике на асбестовое сито, а охладитель закрепите на штативе или любой другой подставке. Охладитель резиновой трубкой соедините с водопроводным краном, а отводную трубку опустите в раковину. Учтите, что холодная вода в охладитель должна поступать в направлении, указанном на рисунке, то есть вливаться с того конца, через который выходит сгущенный пар, а выливаться в том конце, где пар поступает.

Последовательность работы: стеклянную колбу наполните дистиллируемым составом на 2/3 объема, соедините с охладителем, пустите воду в охладитель и нагревайте колбу на плите. Чтобы состав кипел равномерно, положите еще до нагревания в колбу несколько небольших кусочков пористого фарфора. Образующийся после закипания состава пар из колбы поступает в охладитель, там сгущается и собирается в сосуде-сборнике. Но если вода недостаточно холодная, то пар может не сконденсироваться в охладителе и улетучиться в атмосферу. Лед вокруг сосуда-сборника особенно необходим, если вы имеете дело с легко испаряющимися ароматами.

Как сделать вино лучше?

Даже сравнительно дешевое вино может лучшим образом проявить себя, если с ним правильно обращаться. Сухие вина, а также шампанское следует хранить в горизонтальном положении, десертные же, наоборот, хранят вертикально.

Белое вино не следует слишком сильно и долго охлаждать. Старое белое вино сохраняет свой букет при температуре 10—12° С, более молодые сорта вин — при температуре чуть выше.

Красное вино охлаждать не нужно, оно сохраняется при комнатной температуре 16—18° С. И уж вовсе недопустимо подогревать вино в теплой воде — аромат вина в этом случае неизбежно ухудшится. Если в красном вине вы заметили осадок, это совсем не значит, что оно плохого качества.

Шампанское подают на стол прямо из холодильника или в ведерке со льдом. Даже длительное хранение при низкой температуре не оказывает на него отрицательного воздействия. Более того, перед подачей на стол шампанское следует подержать в холодном месте аж несколько часов!

Десертные вина приятнее всего на вкус, когда их температура 15—16° С.

Как сделать домашние дрожжи?

1. Возьмите 100—200 г изюма, промойте теплой водой, положите в молочную бутылку, залейте теплой водой, добавьте немного сахара, завяжите в четыре слоя марлей и поставьте в теплое место. На 4—5-й день начнется брожение, и дрожжи можно использовать.

2. Сухой хмель (или солод) залейте двойным количеством горячей воды и кипятите до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Теплый отвар процедите и на каждый стакан его добавьте при помешивании 1 ст. ложку сахара на 0,5 стакана пшеничной муки. Полученную массу накройте чистой тканью и поставьте в теплое место на 1,5—2 суток. Готовые дрожжи залейте в бутылки, укупорьте и держите в прохладном месте.

3. Стакан муки смешать со стаканом теплой воды, поставить на 5—6 часов. Затем прибавить стакан любого пива и 1 ст. ложку сахарного песка, хорошо размешать и поставить в теплое место.

Полученную массу использовать как обычные дрожжи. Эти дрожжи могут долго лежать в холодильнике.

Когда и что пить?

Вина и блюда должны быть в правильном сочетании и являться дополнением один другого.

Легкое белое вино подают к закуске и рыбным блюдам.

Крепленое или сухое красное — к жареному мясу: телятине, птице.

Крепкое белое вино принято подавать ко вторым мясным блюдам: шашлыку, баранине, плову, купатам, к блюдам, приготовленным на углях. Одним словом, к белому мясу — белое вино, к красному — красное.

Коньяк подается к горячим напиткам: чаю, кофе, а также к десерту. Коньяк пьют маленькими глотками, наслаждаясь его ароматом.

Шампанское — к заключительному этапу застолья, к фруктам, кондитерским изделиям. Однако может быть подано шампанское и к легким жареным блюдам.

Десертное вино — к бутербродам или сладким блюдам.

Наливки и алкогольные настойки принято подавать перед обедом или перед плотным ужином.

Коктейли — при небольших приемах, в сочетании с малым количеством закусок, сухим соленым печеньем, канапе (маленькими бутербродами), жареными орехами, солеными палочками с тмином...

Крюшоны подают после обеда и ужина вместе с тортами, пирожными, мороженым.

К супу не подают никаких вин.

Но... что бы вы ни пили, не забывайте: «Первая чаша принадлежит жажде, вторая — веселью, третья — наслаждению, четвертая — безумию».

Как правильно пить?

Лучше всего пить крепкие напитки, как то: коньяк, водка, джин, виски. И обратите внимание: практически нигде в мире крепкие напитки, за исключением коньяка, не пьют в чистом виде. Разбавлять водку лучше всего каким-нибудь соком — апельсиновым или томатным. Виски хорошо пьется с водой или содовой. Ну, а джин — с тоником, желательно горьким. Пропорции коктейлей для всех этих спиртных напитков выбирайте на свой вкус. Если же предпочитаете все же пить все в натуральном виде, то тут о воде лучше забыть, тем более газированной. Мало того что с газированной водой алкоголь поступает в кровь быстрее и, следовательно, опьянение наступит быстро и неожиданно, так это еще и очень вредно.

Но, может быть, душа у вас не лежит к крепким напиткам, тогда все тот же совет: много пива, сладкого вина или же две бутылки шампанского — все это заставит о себе вспомнить с утра. Не рекомендуем вам пить ликеры, если только не с кофе или мороженым, и то не более двух-трех рюмок. Ликер в больших количествах — яд для печени.

Как бы ни был хорош вечер, всему приходит конец. И как бы вы ни старались быть благоразумными вечером, как бы щепетильны ни были в выборе напитков, как бы хорошо ни изучили свой организм, избежать похмелья полностью вам не удастся. И к этому надо быть готовым. С похмельем нужно уметь бороться — это так же необходимо, как уметь сменить у машины спустившееся колесо.

Как правило, похмелье происходит по трем причинам: недоброкачественность напитков, неправильная их комбинация и большое их количество. О первом говорить не будем, о втором мы вас уже предупреждали выше, а третье... Ну да с кем не бывает. Но вам от этого не легче, а работать все же надо. Итак...

Существуют два вида похмельного синдрома, и определить, каким из них страдаете вы, необходимо хотя бы для того, чтобы знать, можете ли вы продолжать свои упражнения в питейной области или вам следует срочно бежать к врачу.

Первый — астения, когда после бурного веселья вечером или ночью поутру вы испытываете мерзкую слабость, болит голова, все время хочется пить и каждый пустяк вызывает раздражение. Пока причин для волнений еще нет. Самое лучшее лекарство — это сон, часиков эдак восемь-девять. А после него — прохладный душ. Вполне вероятно, что и после этого вам по-прежнему плохо. Как известно, клин клином вышибают, опохмеляться всерьез не советуем. Максимум, что можно себе позволить, —

так это бутылку пива. Но и это нежелательно, лучше постараться все-таки не пить и пиво, а поплавать, например, в бассейне. Или же, что проще всего, да и, пожалуй, более рационально, выпить двойную дозу мультивитаминов. От жажды следует избавляться не обычной водой, а соками, желательно апельсиновым, лимонно-грейпфрутовым или, на худой конец, минеральной водой. Пить надо как можно больше, потому что токсины, содержащиеся в алкоголе, разжижаются и быстрее выводятся из организма. Можно прибегнуть и к старинному дедовскому методу и пить рассол из-под солений, содержащий много веществ, способствующих восстановлению солевого баланса в организме, нарушенного алкоголем.

Если кто-то из предков был алкоголиком, то его потомку достаточно нескольких месяцев регулярного пьянства, чтобы стать больным, в то время как по классическим нормам на это требуется не менее 3—5 лет.

Алкоголь обезвреживается в организме лишь на 16-е сутки, поэтому даже если выпивать один раз в десять дней, то алкоголь постоянно будет циркулировать в организме. И тогда выходит... выходит, что мы пьяные всегда.

Как предотвратить «банальный похмельный синдром»?

Если вы уже в процессе пития почувствовали, что превысили норму алкоголя, прервите возлияния, найдите лимон и выдавите из него сок, не добавляя сахара, выпейте. Аскорбиновая кислота блокирует токсины и избавит вас от неприятных ощущений на следующее утро. В питейных заведениях Англии и Шотландии подобная профилактика стала нормой — там в виски и пиво добавляют витамины B_1 и B_6 — 50 мл на бутылку виски и 10 мл на бутылку пива. Вы можете принять те же нормы, ориентируясь на данные пропорции.

Как не стать горьким пьяницей?

Второй вид похмельного синдрома, или так называемое истинное похмелье, является уже признаком болезни, второй стадией алкоголизма. Симптомы таковы: раннее пробуждение — в четыре-пять утра; обманы восприятия — вы еще не открыли глаза, а перед вами возникают какие-то страшные образы; когда вам наконец удается открыть глаза, вас одолевает беспричинное беспокойство, чувство тревоги, то есть возникает диффузный страх, и, наконец, когда вы попадаете на улицу или в иное людное место, вам кажется, что окружающие бросают на вас какие-то подозрительные или откровенно неодобрительные взгляды, — врачи называют это «идеей отношения». Одним из самых тревожных и наиболее легко определяемых признаков второго вида похмелья является тремор, то бишь дрожание рук. Если вы страдаете таким видом похмелья, то небольшая доза спиртного утром приносит вам невыразимое облегчение: улетучивается страх, перестают дрожать руки и организм вновь жаждет возлияний. В этой ситуации, по мнению специалистов, следует как можно быстрее приступить к лечению, так как в противном случае можно перейти к истинным запоям.

Содержание

Предисловие 3
Старые русские водки 6
Водка белая московская старинная 6
Водка старинная «Ерофеич» 6
Водка зорная 8
Водка полынная 8
Голландская горечь 8
Водка моседуан 8
Водка сладкая липовая 8
Водка сладкая сливовая 9
Водка тминная скороспелая 9
Водка-запеканка 9
Пенник из рябины 9
Водка с запахом миндаля 10
Ратафии, или пряные водки 10
Ратафия малиновая 10
Ратафия из персиковых косточек 10
Ратафия скорым способом 11
Ратафия с гвоздикой 11
Ратафия лимонная или апельсиновая 11
Ратафия анисовая 11
Ратафия мятная 11
Ратафия тройная 11
Плодово-ягодные вина 11
Вино «Ягодка» 12
«Вдохновение» 12
«Мария» 12
«Вишневочка» 13
«Вино Афродиты» 13
Вино яблочное 13
Вино сливовое 14
Наливки 14
Наливка скороспелая 14
Старое венгерское вино 14
Наливка из рябины 15
Наливка из черемухи 15
Наливка из дыни 15
Наливка из брусники 15
Наливка из скорлупы грецких орехов 15
Терновка 15
Наливка из лепестков розы 15
Сливянка 16
Вишняк 16
Вишневая наливка «Бабушкина» 16
Вишневка скорым способом 16
Спотыкач 16
Наливка крыжовниковая 17
Наливка малиновая 17
Наливка яблочная 17
Ликеры 17
Домашний французский ликер 18
Ликер из лепестков черемухи 18
Ликер смородиновый 19
Ликер лимонный 19
Ликер вишневый 19
Ликер розовый 19
Ликер с ванилью 20
Ликер яичный 20
Ликер апельсиновый 20
Ликер «Грезы» 20
Ликер из апельсиновых корок 21
Ликер «Ирония» 21
Ликер кофейный 21
Ликер малиновый 21
Ликер «Идиллия» 21
Ликер «Вдохновение» 22
Ликер «Восторг» 22
Ликер «Божественный» 22
Ликер земляничный 22
Ликер «Нежность» 22
Ликер «Романтичный» 22
Ликер ореховый 23
Ликер айвовый 23
Ликер яблочный 23
Ликер из яблочной кожуры 23
Ликер агрусный 23
Абрикотин 24
Игристые вина 24
Шампанское лимонное 24
Апельсинник 24
«Брызги шампанского» 25
Березовик 25
Яблочник 25
Шампанское с бузиной 25
Десять ответов виноделам 26
Как проверить покупную водку? 26
Как «раскрасить» водку? 26
Как очистить покупную водку или спирт? 26
Как сделать дистилляционную установку? 27
Как сделать вино лучше? 27
Как сделать домашние дрожжи? 28
Когда и что пить? 28
Как правильно пить? 29
Как предотвратить «банальный похмельный синдром»? 30
Как не стать горьким пьяницей? 30

Логинова Н.Н.

В ВАШЕМ ВИННОМ ПОГРЕБКЕ:
«ЕРОФЕИЧ»; ЗАПЕКАНКА; ПЕННИК; РАТАФИЯ;
НАЛИВКА; СПОТЫКАЧ; ЛИКЕР; ШАМПАНСКОЕ...

Приложение к серии «Сделай сам»

Редактор **О.Г.Жукова**
Младший редактор **М.А.Долинская**
Художественный редактор **М.А.Бабичева**
Художник **Э.К.Ипполитова**
Технический редактор **О.В.Столярова**
Корректоры **И.В.Богданова, С.П.Ткаченко**

Издание зарегистрированно в Комитете РФ по печати
Регистрационный № 1828

Подписано к печати 01.09.97. Формат 60x88 $^{1}/_{16}$. Тираж 23700 экз. Зак. № 1582.
Издательство «Знание». 101835, ГСП, Москва, Центр, Лубянский проезд, 4.
Отпечатано с диапозитивов издательства «Знание» на ордена Трудового Красного Знамени Чеховском полиграфическом комбинате Комитета Российской Федерации по печати. 142300, г.Чехов Московской области.

Журнал “СДЕЛАЙ САМ”
Издательства “Знание”
для всех любителей
рационально и экономно
вести домашнее хозяйство:

СТРОИТЕЛЬСТВО,
РЕМОНТ,
РЕМЕСЛА,
РУКОДЕЛИЯ,
ШИТЬЕ,
КУЛИНАРИЯ,
САДОВОДСТВО,
ОГОРОДНИЧЕСТВО

Если ВЫ и вправду ЭКОНОМ,
то уже смекнули:
УМЕНИЕ СТОИТ ГОРАЗДО ДОРОЖЕ
ПОДПИСКИ!

Индекс 70197 (на полугодие)
Индекс 72380 (на год)
Индекс 72086 (для предприятий на полугодие)
Индекс 72236 (для предприятий на год)